
LAS RECETAS
DE LA ABUELA
TMX
PARA HACER CON
THERMOMIX
Nº 2
4,95 €
8 414090 253000
00001

PRIMEROS

PRIMEROS 6 Raciones / 60 Minutos / Sencilla

COCA DE ESCALIVADA CON ANCHOAS





Ingredientes

- 4 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- Mayonesa
- Anchoas en aceite
- Aceite y vinagre
- Sal

Para la coca:

- 500 gr de harina
- 250 gr de agua
- 1 sobre levadura de panadería
- 10 gr de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. En una fuente de horno, pon los pimientos y las berenjenas untados con aceite. Hornea a 180º, durante 40 minutos.

2. Cuando estén asados y tibios quítales la piel y las semillas a los pimientos y a las berenjena solo la piel y haz tiras con todo. Reserva en un bol. Este paso lo puedes hacer la víspera.

3. Aliña el pimiento y la berenjena con sal, aceite y vinagre al gusto. Reserva en frigorífico.

4. Pon en el vaso, la harina junto con el agua, la levadura y la sal, mezcla 6 segundos, velocidad 6 y luego amasa 3 minutos, velocidad espiga.

5. Saca del vaso y amasa un poco sobre la mesa enharinada y luego deja que repose una media hora tapada con un paño húmedo.

6. Estira la masa con un rodillo dejándola bien fina y corta en rectángulos de 12 x 5 cm, o si lo prefieres haz una coca grande. Hornea en una placa enharinada durante 15 minutos, con el horno precalentado a 180º. Una vez listos deja enfriar.

7. Unta la coca con un poco de mayonesa, sobre esta pon la escalivada y unas anchoas

La receta tradicional además del pimiento y la berenjena lleva cebolla pero no mayonesa. Pero en casa, mi abuela la hacia así pues a mi abuelo no le gustaba con cebolla. Después, con los años, mi madre siguió con la tradición y siempre ha sido un éxito.



 6 Raciones / 60 Minutos / Media

GUISANTES CON SEPIA



Ingredientes

- 750 gr de sepia
- 1 kilo de guisantes
- 2 cebolletas
- 2 tomates rallados
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Sal
- Una cucharadita de harina
- 50 gr de aceite de oliva
- Agua
- Vino blanco

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolletas 5 segundos, velocidad 6. Reserva.

2. Corta la sepia en cuadraditos y cúbrela en el vaso con agua. Cuece 20 minutos, temperatura var velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Cuando rompa a hervir, echa por el bocal un chorreón de ac Este paso es para ablandar la sepia. Cuela, eliminando el agua.

3. Añade medio cubilete de aceite, la cebolleta picada y la sepia, y sofríe 15 minutos, temperatura var velocidad cuchara (en TM21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1). Tras estos min añade el tomate rallado y programa 6 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.

4. Añade los guisantes al sofrito y cuece 2 minutos, a temperatura varoma, velocidad cuchara giro izquierda (en TM21: sin quitar la mariposa y a velocidad 1). Añade el agua hasta que quede todo cubier programa otros 10 minutos, a igual temperatura y velocidad. Rectifica de sal.

5. Al finalizar, añade una picada de ajo, perejil y harina, disuelta con un poco de vino blanco. Cuece 3 mi tos, a la misma velocidad y temperatura. Sirve caliente.



 6 Raciones / 50 Minutos / Sencilla

CALÇOTS



Ingredientes

- 120 Calçots
- 75 gr de almendras tostadas
- 75 gr de avellanas tostadas
- 250 gr de tomate maduro
- 1 cabeza de ajo
- 2 cubiletes de aceite
- La carne de 6 pimientos choriceros
- Guindilla al gusto
- 1 cubilete de vinagre
- Sal
- Pimienta negra al gusto
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Preparación TM31 y (TM21)

1. *Asa los ajos y los tomates en el horno a 200º, durante 40 minutos aproximadamente.*

2. Pica las almendra y la avellana 15 segundos, velocidad 4 y añade el tomate asado y la pulpa de la ca de ajos y programa 1 minuto, velocidad 3.

3. Añade la carne de los pimientos choriceros junto con la pimienta, el pimentón y la guindilla al g programa 1,5 minutos, velocidad 3,5.

4. Programa 5 minutos, velocidad 3 y ve añadiendo el aceite por el bocal a hilo para que emulsione final se añade el vinagre. Programa 1 minuto, velocidad 6. Reserva bien tapado, prueba y rectifica de vinagre.

5. Precalienta el horno a 250º. Corta las raíces de los calçots y pon sobre la placa del horno deben qu quemada su primera capa por todos lados. Así su interior estará más tierno. A la hora de servir envuelv en papel de periódico para que se mantengan calientes.

Consejo

Si no encuentras los calçots, puedes sustituirlos por cebolletas tiernas o puerros finos.

En mi familia teníamos unos baberos gigantescos para poder comerlos sin mancharnos, inclus mi abuelo y mi padre se lo ponía y con cara de niños travieso disfrutaban mojando en la sals romescu y llevándoselos a la boca. Siempre parecía que se hacía poca salsa, porque cuando se termi naban los calsots mojaban con pan hasta darle fin al cuenco que había hecho la abuela.



PRIMEROS 6 Raciones / 40 Minutos / Sencilla

TRINXAT DE LA CERDANYA



Ingredientes

- 1 col
- 600 gr de patatas
- 12 lonchas de beicon
- 5 dientes de ajo
- Sal
- 1 cubilete aceite de oliva
- Agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las hojas de col y quita el tronco, pela las patatas.

2. Calienta un litro de agua con sal en el vaso, 8 minutos, varoma, velocidad 1. Añade la col y las patat
cuece 25 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara. (Este paso lo tienes que hacer en dos tandas p
no cabe toda la col y las patatas de una vez). Escurre y reserva en un plato.

3. Con un tenedor machaca la col y la patata. Reserva.

4. Pon el aceite en el vaso junto con los ajos en laminas y programa 2 minutos, 100°, velocidad 1. Mien
en una sartén fríe las lonchas de beicon con un poco de aceite. Reserva.

5. Pasa la col con las patatas a la sartén y dora unos minutos, añade los ajos con parte del aceite de frei
y dale forma de tortilla, sirve el trinxat con el beicon por encima.



PRIMEROS 6 Raciones / 90 Minutos / Media

CANELONES TRUFADOS



Ingredientes

- 24 laminas de pasta de canelón
- 100 gr de hígado de ternera
- 200 gr de carne magra de cerdo picada
- 1 cuarto de pollo (queda mejor con pechuga deshuesada)
- 1 cebolla
- 1 cubilete de aceite de oliva
- 1 trufa
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla

Para la bechamel:

- 600 gr de leche
- 60 gr de harina
- 30 gr de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada al gusto
- Pimienta al gusto
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla con varios golpes de turbo, debe quedar muy fina. Añade el aceite y programa 10 mi temperatura varoma, velocidad 1. Reserva.

2. Mientras, trocea el pollo sin huesos, junto con el hígado.

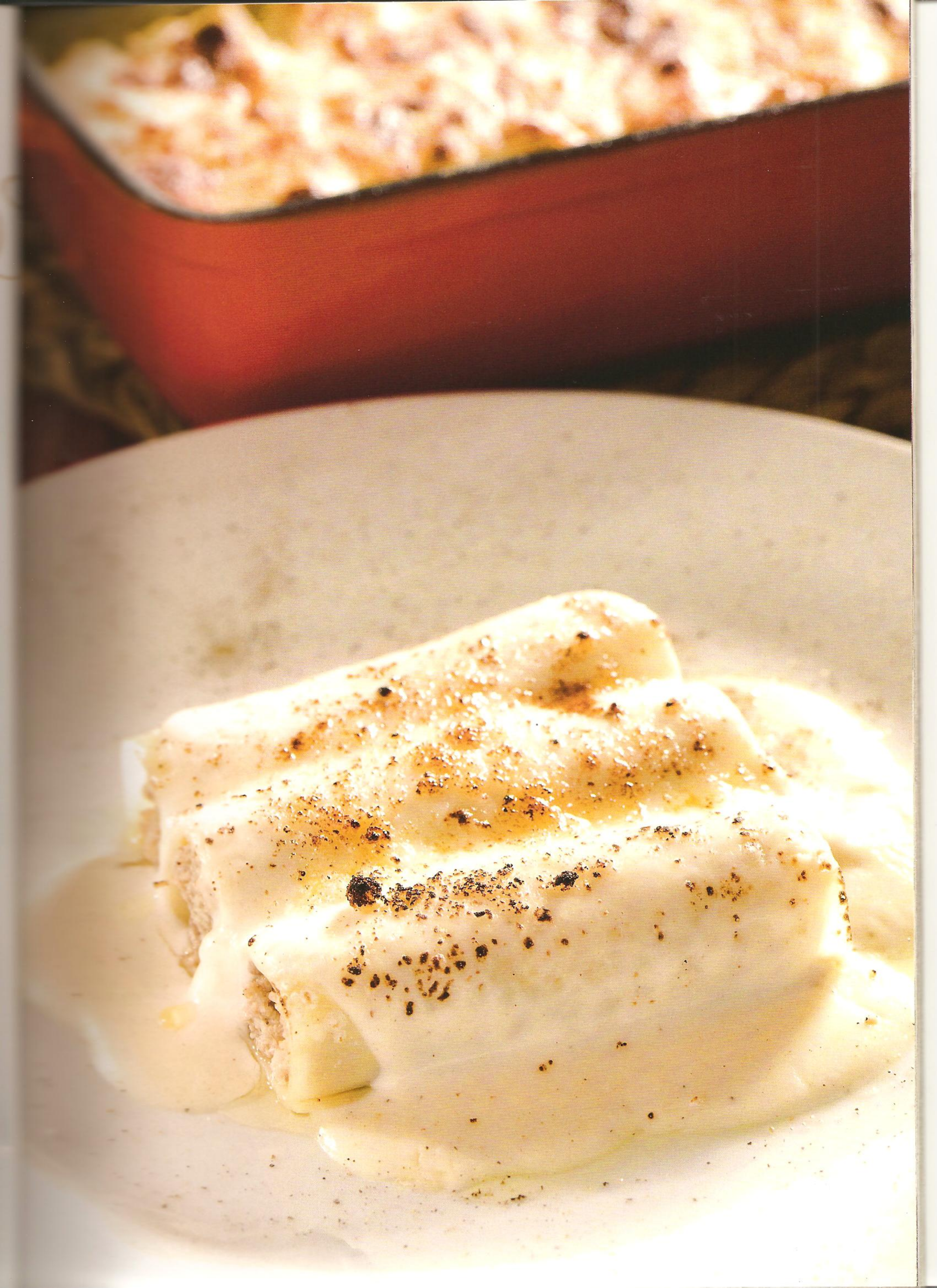
3. Añade las carnes troceadas junto con la carne picada y la mitad de la trufa picada y cocina 20 mi temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: pon la mariposa antes de añadir las carnes y pro a velocidad 1).

4. Con la ayuda de la espátula remueve la carne para que se fría toda por igual. Rectifica de sal y pim Pica con varios golpes de turbo. Reserva.

5. Pon la pasta de canelón a remojar en agua templada según las indicaciones del fabricante. Extie pasta sobre un trapo limpio y seca las placas de canelón. Pon un poco de relleno en cada uno sin llega bordes, enrolla y pon en una fuente de horno untada con mantequilla. repite hasta acabar

6. Pon todos los ingredientes de la bechamel en el vaso, mezcla 10 segundos, velocidad 4. Progr minutos, temperatura 100º, velocidad 3

7. Reparte la bechamel por la fuente y espolvorea con el resto de la trufa rallada, queso rallado y unas de mantequilla, hornea a 200º hasta que coja un bonito color dorado.



PRIMEROS 6 Raciones / 60 Minutos / Sencilla

SOPA DE ALMEJAS



Ingredientes

- 500 gr de almejas medianas
- 6 rebanadas de pan tostado
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros rallados
- 2 dientes de ajo
- 1 cubilete de aceite de oliva
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón picante

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava las almejas en agua y sal para eliminar la arena. Reserva.

2. Pon en el vaso litro y medio de agua, 6 minutos, varoma velocidad 1. Cuando rompa a hervir pon
tillo con las almejas y sal. Programa 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Durante este tiempo, para la máquina, abre la tapa (con cuidado) y retira aquellas que estén ab
continúa con la cocción. Una vez todas abiertas. Reserva el caldo y las almejas por separado.

4. Pica la cebolla y el ajo con varios golpes de turbo, añade el aceite y sofríe 20 minutos temperatura v
velocidad cuchara (en TM 21: velocidad 1).

5. Añade el tomate triturado y cuece 10 minutos igual temperatura y velocidad.

6. Incorpora el pimentón, programa 10 segundos, velocidad 1, vierte el caldo que teníamos reser
rectifica de sal. Programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM 21: velocidad

7. Cuando falten 2 minutos y añade las almejas en el cestillo.

8. Pon en cada plato una rebanada de pan tostado y vierte el caldo bien caliente junto con las almeja



PRIMEROS 6 Raciones / 35 Minutos / Media

PATATAS EN SALSA VERDE



Ingredientes

- 1 kilo de patatas
- 150 gr de jamón en lonchas finas
- 1 diente de ajo
- 2 huevo
- Harina
- Aceite para freír

Para la salsa verde:

- 1/3 de cubilete de aceite
- 2 cucharadas de harina
- Medio de caldo de ave
- 2 ramilletes de perejil
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- Medio cubilete de vino blanco
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso un litro de agua, programa 8 minutos, temperatura varoma velocidad 1.

2. Mientras lava las patatas y corta en rodajas de medio centímetro de grosor. Cuando rompa el pon en el recipiente Varoma las rodajas de patatas, sitúalo sobre el vaso y programa 10 minutos, velocidad 2. Deja enfriar y reserva.

3. Una vez frías prepara unos emparedados con dos rodajas de patata y el jamón en el centro pasa po na y huevo batido y fríe en una sartén con abundante aceite. Cuando estén doradas retira y reserva cazuela.

4. Pon en el vaso la cebolleta, el perejil, el ajo y pica a velocidad 6, durante 10 segundos. Añade el a sofrie 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

5. Incorpora la harina programa 1 minuto, 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Agrega bocal el caldo, sal y el vino blanco. Programa 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara (en velocidad 1). Rectifica de sal.

6. Añade la salsa verde a la cazuela con las patatas y cuece durante 5 minutos.



6 Raciones / 45 Minutos / Sencilla

CHORIZOS A LA SIDRA

Ingredientes

- 6 chorizos
- Litro y medio de sidra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso la sidra y los chorizos en el cestillo. Programa 45 minutos, varoma, velocidad 1. Cuando estén tiernos los puedes servir enteros o bien cortados en rodajas. La calidad de la materia prima es fundamental para la calidad de este plato

Este plato evoca mi niñez cuando en los meses de verano con toda la familia íbamos a pasar el día al río, mis dos abuelas preparaban, junto a mi madre y mis tías el festín y nosotros los pequeños nos dedicábamos al juego, comida y baño.



PRIMEROS 6 Raciones / 35 Minutos / Sencilla

CREMA DE CALABACÍN

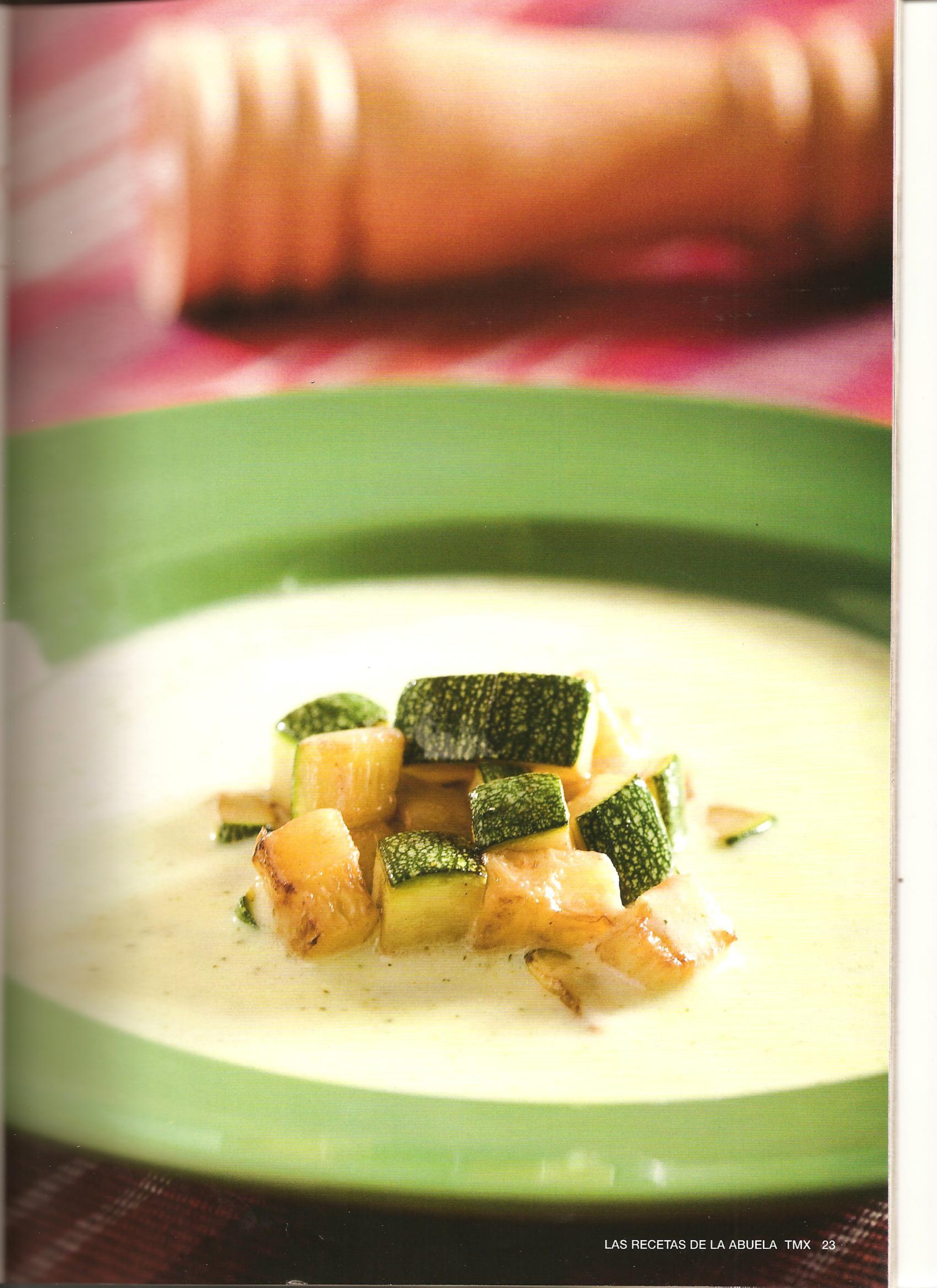


Ingredientes

- 2 calabacines
- Medio calabacín en cuadraditos para la guarnición
- 1 patata mediana
- 1 cebolleta
- 100 gr de queso cremoso
- 200 ml de nata
- Sal
- Medio cubilete aceite
- 1 nuez generosa de mantequilla
- 6 cubiletes de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso partido en varios trozos el calabacín, la patata en cascos y la cebolleta, junto con el aceite y la mantequilla. Sofríe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Ayúdate con la espátula para que todo se cocine de forma homogénea.
2. Vierte el agua, programa 20 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
3. Añade el queso y tritura a velocidad progresiva 3-5-7 durante 2 minutos.
4. Mientras en una sartén, con un poco de aceite, saltea el medio calabacín en cuadraditos hasta que quede dorado y reserva.
5. Cuando la crema esté templada añade la nata y programa 30 segundos, velocidad 2. Rectifica de sal.
6. Sirve en el plato un montoncito de daditos de calabacín y sirve.



 6 Raciones / 35 Minutos / Media

CREMA DE GUISANTES CON HUEVO

Ingredientes

- 500 gr de guisantes congelados
- Media cebolla
- 3 dientes de ajo
- 6 huevos
- 150 gr de jamón en taquitos
- Sal
- Medio cubilete de aceite
- 6 cubiletes de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla y el ajo a velocidad 6, 10 segundos. Vierte el aceite y programa 7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (TM21: a velocidad 1).

2. Añade los guisantes y cocina 1 minuto, a la misma temperatura y velocidad. Rectifica de sal.

3. Agrega el agua y cuece 10 minutos, a la misma velocidad y temperatura.

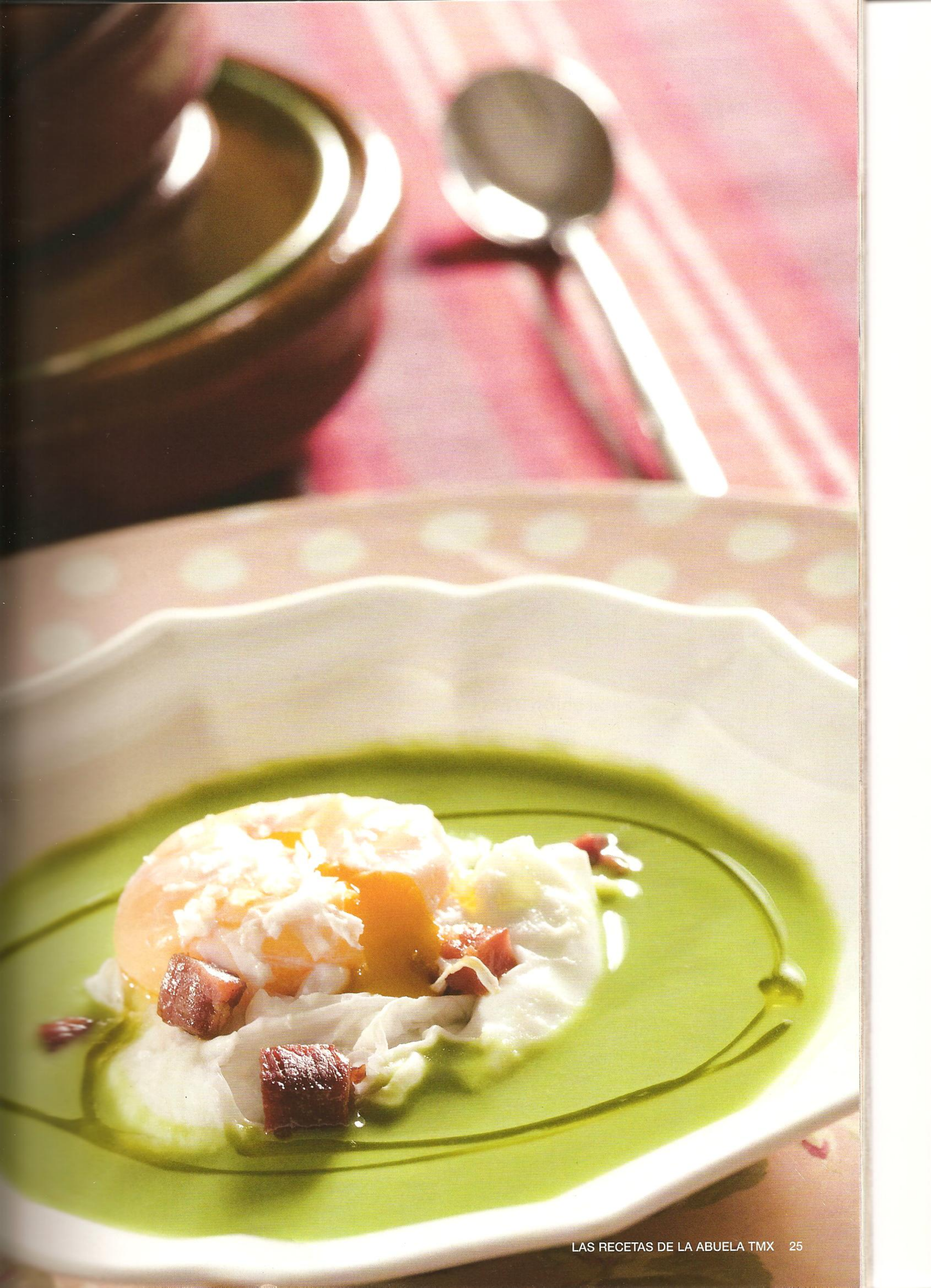
4. Una vez cocido, tritura a velocidad progresiva 5-7-9, durante 3 minutos, cuela y reserva.

5. Pon en el vaso medio litro y medio de agua y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras pon papel film forrando el vasito de la Thermomix untado en aceite, casca un huevo dentro y cierra bien haciendo un paquetito cerrado, y así con todos los huevos.

6. Cuando rompa a hervir coloca el cestillo y dentro del vaso con los huevos, cada uno por separado y programa 3 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.

7. Durante este tiempo, saltea los taquitos de jamón en una sartén con unas gotas de aceite. Reserva.

8. Dispón en el centro de un plato pon un montoncito de jamón y encima de este, un huevo que habremos sacado del papel film. Sirve a su alrededor la crema de guisantes.



 6 Raciones / 35 Minutos / Media

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS



Ingredientes

- 1 lata de pimientos del piquillo
- 500 gr de carne picada (cerdo y ternera)
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de harina
- 100 ml caldo de los piquillos
- Harina
- Huevos
- Aceite para freir
- 50 gr de aceite
- Sal y pimienta

Para la salsa:

- 1 bote de tomate natural triturado
- 3 pimientos del piquillo
- 1 cucharadita de carne pimiento choricero
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 ml de nata
- Sal
- 50 gr de aceite

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica los dientes de ajo y la cebolla con varios golpes de turbo. Añade el medio cubilete de aceite y programa 6 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Añade la carne, sal, pimienta y programa 5 minutos más misma temperatura y velocidad (en Tm 21 pon la mariposa sobre las cuchillas al principio de este paso). Con la ayuda de la espátula ve removiendo un par de veces.

3. Incorpora el cubilete de caldo y la cucharada de harina y liga 5 minutos más. Rectifica de sal y pimienta. Reserva.

4. Rellena los pimientos con la ayuda de una cuchara de café, pásalos por harina y huevo y fríe en abundante aceite caliente. Reserva.

Para la salsa:

5. Pica la cebolla y el ajo y añade medio cubilete de aceite, sofríe durante 5 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1.

6. Añade los pimientos del piquillo y la pulpa de pimiento choricero, y mezcla 50 segundos, varoma, velocidad 1.

7. Agrega el tomate y programa 10 minutos, a igual temperatura y velocidad.

8. Tritura a velocidad progresiva 3-5-7 durante 1 minuto. Baja de las pareces y la tapa y añade la nata, programa 20 segundos, velocidad 2. Rectifica de sal.

9. Pon en una cazuela de barro los pimientos rellenos junto con la salsa y calienta todo el conjunto.



 6 Raciones / 50 Minutos / Media

MEJILLONES GRATINADOS





Ingredientes

- 2 kilos de mejillones limpios
- 150 gr de margarina
- 1 cebolla
- 1 ramillete de perejil
- 2 dientes de ajo
- 150 ml de vino blanco
- 1 cucharada de tomillo en hojas
- Medio litro de nata líquida
- 1 cucharadita de maicena
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Queso emmental rallado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica solo uno de los dientes de ajo y el perejil, junto con el vino blanco, velocidad 3-5 durante 1 minuto. Reserva.

2. Pon 1, litro de agua en el vaso, programa 17 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Cuando rompa el hervor (en 5 minutos aproximadamente), coloca el recipiente Varoma con los mejillones dentro. Ve retirando conforme se habrán y déjalos enfriar. Una vez fríos retira las conchas y reserva.

4. Pica la cebolla junto con el otro diente de ajo con varios golpes de turbo, debe quedar fino, añade la margarina y el tomillo, y cocina 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

5. Añade el ajo con el perejil que hemos picado en el paso 1. Programa 2 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1, se debe evaporar el alcohol del vino.

6. Incorpora la nata y después la sal y la pimienta a tu gusto, cueće 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

7. Al finalizar programa 10 minutos, a 90º, velocidad 1, por el bocal añade la cucharadita de maicena disuelta en un poco de agua. Debes ligar la salsa.

8. Añade la carne de los mejillones y programa 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

9. Dispón todo en una fuente para horno y espolvorea con queso, hornea a horno fuerte hasta que coja un bonito color dorado.



 6 Raciones / 25 Minutos / Media

EMPEDRAT



Ingredientes

- 500 gr de judias blancas cocidas
- 250 gr de bacalao desalado
- 3 tomates de ensalada
- 3 huevos
- 1 cebolleta
- Unas aceitunas negras
- Aceite
- Vinagre
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las judías cocidas en un bol junto con el tomate en cuartos y el bacalao desmigado. Reserva.
2. Pica la cebolleta 4 segundos, velocidad 4 y añade al bol con los ingredientes del primer paso.
3. Pon a cocer en un litro y medio de agua los huevos dentro del cestillo. Cuando rompa el hervor programa 10 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Deja reposar 2 minutos con la máquina parada. Enfrialos con agua y hielo. Reserva.
4. Mezcla el aceite, vinagre y sal junto con una parte de la cebolla partida en varios trozos, programando 15 segundos, a velocidad 2.
5. Aliña con esta vinagreta el conjunto reservado y añade el huevo duro partido en cuartos y las aceitunas, sírvelo frío.



 6 Raciones / 45 Minutos / Sencilla

SEPIA CON PATATAS



Ingredientes

- 1 kilo de sepia
- 800 gr de patatas
- 1 huevo y una yema
- 300 gr de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 1 litro y medio de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta la sepia en dados no muy grandes.

2. Pela y casca las patatas.

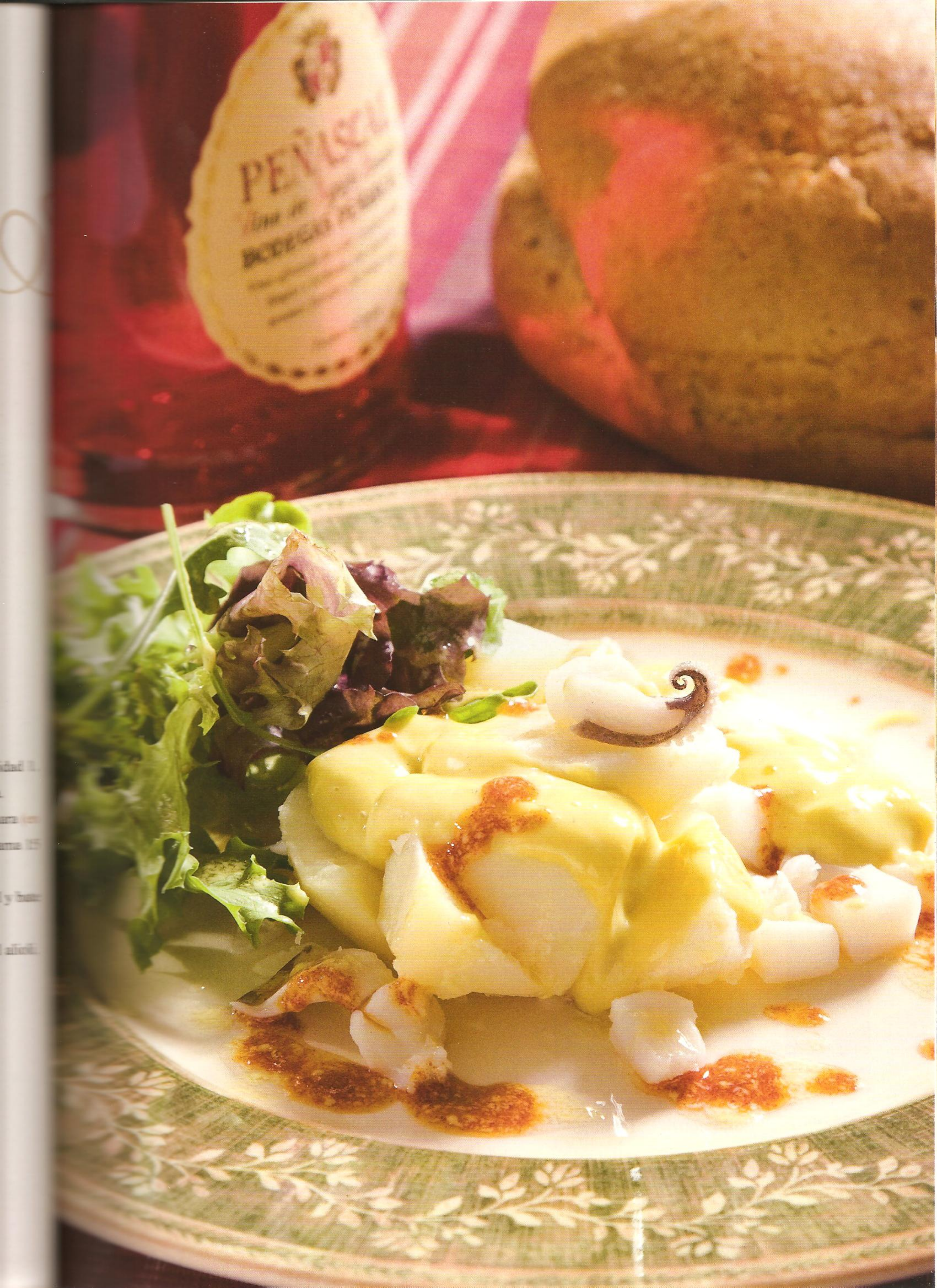
3. Pon en el vaso litro y medio de agua con sal y programa 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa el hervor. Añade la sepia y programa 10 minutos, a la misma velocidad y temperatura.

4. Pon la mitad de las patatas en el cesto y programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Retira la sepia y la primera tanda de patatas y pon el resto de las patatas, programa 15 minutos más, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Reserva caliente.

5. A velocidad 6 pica los ajos durante 10 segundos, baja de las paredes y añade el huevo, la yema, sal y bate 10 segundos, velocidad 3.

6. Con la maquina en marcha a velocidad 4, ve añadiendo el aceite por el bocal en hilo hasta ligar el alioli.

7. Sirve las patatas en un plato con la sepia y acompaña con el alioli.





SEGUNDOS

 6 Raciones / 95 Minutos / Media

FRICANDÓ



Ingredientes

- 800 gr de ternera (tapa plana)
- 75 gr de moixernos secos (setas de temporada)
- 1 cebolla
- 2 tomates rallados
- Harina
- Aceite de oliva para freír
- 200 ml de vino blanco
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- 300 ml de caldo de ternera
- 2 dientes de ajo
- 10 almendras tostadas
- 2 galletas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las setas en remojo durante una hora para hidratarlas. Reserva.

2. Corta la carne en pequeños filetes, pásalos por harina y fríelos en una sartén con aceite. Reserva en caliente.

3. Pon en el vaso los ajos, las almendras y las galletas. Pica, primero dando un par de golpes de turbo y luego a velocidad progresiva 5-7-9 durante, 15 segundos. Reserva.

4. Una vez el vaso limpio y seco, pica la cebolla 4 segundos, velocidad 6, añade medio cubilete del aceite donde hemos frito la carne y sofríe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

5. Agrega el tomate rallado junto con las hierbas aromáticas y programa 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (el tiempo variará en función de la cantidad de agua del tomate).

6. Vierte el vino y programa 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Después añade el caldo junto con la carne y programa 60 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1, al añadir la carne ayúdate con la espátula de vez en cuando para que no queden abajo siempre los mismos trozos). Cuando rompa el hervor por el bocal añade las setas escurridas y baja a 100º

7. Incorpora la picada del paso 3 y programa 10 minutos, a 100º y velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: a velocidad 1).

Presentación

Este es un plato que está mucho más bueno si se cocina la víspera.



POLLO CON GAMBAS



Ingredientes

- 1 pollo grande cortado a octavos
- 12 gambas
- 6 tomates rallados
- 1 zanahoria
- 2 cebollas
- 3 chalotas
- Hierbas aromáticas
- Medio cubilete de coñac
- Medio cubilete de vino blanco
- 500 ml de caldo de ave
- Aceite
- Sal
- Pimienta negra

Para la picada:

- 8 almendras tostadas
- Media onza de chocolate al 70% de cacao
- El hígado del pollo
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. En una sartén con aceite dora el pollo y su hígado. Reserva.

2. En la misma sartén fríe las gambas. Reserva.

3. Pon en el vaso los ingredientes de la picada y programa 20 segundos, velocidad progresiva 5-7-9. Vierte el vino blanco y mezcla 10 segundos más, a velocidad 2. Reserva.

4. Pica las cebollas cortadas en cuartos, junto con la chalota con varios golpes de turbo. Reserva. Haz lo mismo con la zanahoria y reserva aparte.

5. Pon en el vaso la cebolla y la chalota picada, añade parte del aceite donde has frito el pollo y las gambas (1 cubilete, si fuera necesario añade aceite de oliva hasta completar el cubilete) y programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

6. Incorpora la zanahoria, el tomate rallado y las hierbas aromáticas. Cocina 10 minutos más.

7. Añade el caldo de ave programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Quita las hierbas aromáticas y tritura unos 10 segundos, velocidad 4.

8. Pasa la salsa a una cazuela junto con el pollo y añade otra vez las hiervas aromáticas y cocina durante 40 minutos, a fuego medio.

9. Añade la picada del paso 3 junto con las gambas y cocina durante unos minutos más para reducir.



6 Raciones / 20 Minutos / Media

TORTILLAS RELLENAS



Ingredientes

- Carne del puchero (pollo, ternera, etc.)
- Una lata de foie gras
- 6 huevos
- Sal
- 2 cucharadas soperas de leche

Para la salsa de tomate:

- Una lata de tomate natural triturado
- 1 cebolla
- 1 diente del ajo
- 50 gr de aceite
- Sal y pimienta.

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura en el vaso la carne de haber hecho un puchero, sin huesos, junto con el foie gras, a velocidad progresiva 3-5-7, durante 1 minuto. Reserva.

2. Pon en el vaso la cebolla a cuartos junto con el ajo y tritura 15 segundos, a velocidad 6, añade el aceite y sofríe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1

3. Incorpora el bote de tomate, cuece 10 minutos más, rectifica de sal y pimienta. Reserva.

4. Bate los huevos con un poco de sal junto con la leche, y en una sartén pequeña con un poco de aceite caliente vierte una cucharada generosa de huevo y cuando empiece a cuajar, pon un poco de masa y lía la tortilla como una francesa. Repite esta operación hasta acabar con los huevos y la carne.

5. Dispón las tortillas rellenas en una fuente y sirve acompañadas de la salsa de tomate.

Más sencilla que esta tortillita que hacía mi abuela imposible. De los pucheros y los cocidos, se aprovechaba todo, el caldo para hacer sopa con fideitos o con arroz, la carne para hacer croquetas y con parte de esta carne le hacía a mi abuelo para cenar, las tortillas rellenas y si estabamos en casa nos apuntabamos todos.



 6 Raciones / 40 Minutos / Media

SEPIA CON ALBÓNDIGAS



Ingredientes

- 800 gr de sepia
- 1 ajo
- 1 cubilete de aceite de oliva

Para las albóndigas:

- 1 cebolla
- 4 tomates rallados
- Medio litro de fumet de pescado
- Harina
- 450 gr de carne picada (cerdo y ternera)
- 150 gr de tocino
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 1 rebanada de pan mojada en leche

Para la picada:

- 1 diente de ajo
- 20 almendras tostadas
- 4 avellanas
- 1 cucharadita de piñones
- 150 ml de vino blanco

Preparación TM31 y (TM21)

Para la picada:

1. Pon en el vaso todos los ingredientes de la picada menos el vino y tritura a velocidad 3-5, durante 30 segundos, añade el vino y programa 10 segundos, velocidad 3. Reserva hasta el final.

Para la sepia:

2. Corta la sepia en trozos regulares. Vierte primero medio cubilete de aceite y programa 7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: a velocidad 1 con la mariposa puesta antes de añadir la sepia). Cuela y reserva.

3. Pica la cebolla con varios golpes de turbo, debe quedar muy fina. Añade el otro medio cubilete de aceite y sofríe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Tras el tiempo, añade el tomate y programa 5 minutos más, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: a velocidad 1).

4. Pon la mariposa sobre las cuchillas e incorpora el de caldo de pescado y la sepia reservada. Programa 20 minutos más, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: a velocidad 1).

5. Mientras prepara las albóndigas mezclando todos sus ingredientes, menos la harina y da forma, pasa por harina y fríe en aceite. Reserva.

6. Cuando finalice la cocción de la sepia, pasa a una cazuela de barro, añade las albóndigas ya fritas, ponlas al fuego y deja cocer unos 10 a 15 minutos. Incorpora la picada del paso 1 y cocina unos cinco minutos más. Sirve.



 6 Raciones / 90 Minutos / Media

MUSLOS DE POLLO CON COLES DE BRUSELAS

Ingredientes

- 12 muslos de pollo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates rallados
- 500 gr coles de Bruselas
- Unos granos de pimienta
- 2 clavos de olor
- Sal y pimienta
- Agua
- Medio cubilete de aceite

Preparación TM31 y (TM21)

1. En una sartén fríe los muslos de pollo junto con los clavos y unos granos de pimienta, deben quedar doraditos. Reserva en una cazuela.

2. Pica en el vaso la cebolla en cascos, junto con el puerro y los ajos con varios golpes de turbo, añade medio cubilete de aceite y sofríe 10 minutos, a temperatura varoma y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

3. Agrega el tomate rallado y sofríe 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Añade a la cazuela que tenemos reservada. Rectifica de sal.

4. Pon litro y medio de agua con sal en el vaso y programa 9 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa a hervir coloca el cestillo con las coles y cuece 8 minutos, a idéntica velocidad y temperatura. Reserva las coles y el agua de cocerlas por separado.

5. Cubre el pollo y el sofrito que tenemos reservado en la cazuela con el agua de cocer las coles y cocina durante 40 minutos.

6. Transcurridos estos, añade las coles y deja cocer otros 10 minutos. Rectifica de sal.

7. Sirve caliente.

Mi madre y mi abuela dicen que estos platos están mucho más buenos cuando se cocinan la víspera. Yo ahora también opino lo mismo, cuando eramos pequeños no nos gustaba esperar, con ese olor tan estupendo del momento en que se cocina y en el que rara vez sobra, ¿quién quiere esperar?"



SEGUNDOS 6 Raciones / 142 Minutos / Media

LENGUA DE TERNERA EN SALSA



Ingredientes

- 1 lengua de ternera
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 tomate rallado
- 250 ml de vino blanco
- Zumo de limón
- 1 cucharada de harina
- 75 gr de aceite
- 500 ml de caldo de carne o del caldo de cocer la lengua
- Pimienta negra
- Sal
- Clavos de olor
- Ajos

Preparación TM31 y (TM21)

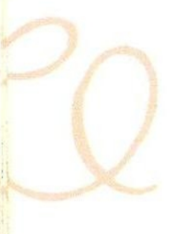
1. Lava la lengua en abundante agua, salpimienta y cuece en una olla cubriéndola con agua, junto con una zanahoria, un puerro, una de las cebollas partida a la mitad y unos clavos, durante 20 minutos.
2. Transcurrido este tiempo, pela y limpia la lengua y vuélvela a introducir en el caldo anterior junto con las verduras.
3. Añade el vino y el zumo de limón y deja cocer hasta que este tierna, 90 minutos más, apróximadamente. Déja templar en el caldo y reserva.
4. Pica la cebolla, la zanahoria y el puerro a velocidad 6, durante 7 segundos, añade 3/4 cubilete de aceite y sofríe 15 minutos, varoma, velocidad 1.
5. Incorpora el tomate rallado y cuece 5 minutos más, varoma, velocidad 1.
6. Añade la harina y programa 2 minutos, a la misma velocidad y temperatura. Incorpora el caldo y programa 10 minutos más, varoma, velocidad 1.
7. Mientras corta la lengua en escalopes y pásalos por harina y huevo, fríe en aceite de oliva. Reserva caliente.
8. Tritura la salsa 30 segundos, a velocidad 4-5 y sirve caliente salseando la lengua.

Este plato tan rico era de tradición en casa de los bisabuelos como un manjar. Mi abuela lo prepara pasando mucho tiempo en la cocina. A nosotros no nos dijo, hasta que no fuimos relativamente mayores, que se trataba de lengua, porque ella cuando era niña no se la quería comer, le daba mucha pena pensar en la vaquita sin poder hablar.



 6 Raciones / 51 Minutos / Media

ROAST BEEF CON SALSAS





Ingredientes

- 1 Kilo aproximadamente de lomo de ternera
- Sal
- Pimienta
- El suficiente aceite como para dorar el lomo de ternera

Para la salsa roquefort:

- 150 gr de queso roquefort
- 1 huevo
- 200 ml de nata
- Pimienta

Para la salsa picante:

- 1 bote de tomate natural triturado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Guindilla al gusto
- 50 gr de aceite

Preparación TM31 y (TM21)

1. Sal pimienta el lomo de ternera y reserva 30 minutos en el frigorífico. En una sartén con un poco de aceite dora bien el lomo de ternera por todas sus caras.

2. En el horno caliente a 200° asa el lomo durante 20/25 minutos. Transcurridos estos dejarla enfriar fuera del horno lentamente.

Salsa roquefort:

3. Mientras pon en el vaso los ingredientes de la salsa roquefort y programa 6 minutos, a 90° y velocidad 3. Reserva en el cuenco donde vayas a servir.

Salsa picante:

4. Pon la cebolla junto con el ajo y pica a velocidad 6, durante 10 segundos, añade medio cubilete de aceite y guindilla al gusto. Programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

5. Incorpora el tomate y programa 8 minutos, a la misma temperatura y velocidad, tritura 15 segundos, a velocidad 4. Reserva en un cuenco.

6. Corta el roast beef en lonchas finas y sirve frío junto con las salsas.



 6 Raciones / 68 Minutos / Media

ARROZ CALDOSO CON RAPE Y SETAS



Ingredientes

- 6 trozos de rape limpios
- 2 cebolletas
- 6 ajos tiernos
- 1 zanahoria
- 1 pimiento verde
- 500 gr de setas de temporada (las que sean colmenillas, senderuelas, rebozuelos, etc.)
- 200 gr de guisantes
- 100 gr de habas
- 3 tomates maduros rallados
- 400 gr de arroz bomba
- 1 diente de ajo y perejil
- 1 cubilete de aceite de freír
- Sal y pimienta
- Litro y medio de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Parte en dos trozos el rape y quita el hueso. Reserva hueso y la carne por separado. Cuece los huesos del rape con el litro y medio de agua 25 minutos, varoma,velocidad 1. Da el punto de sal, cuela con el cestillo y reserva el caldo caliente.

2. Limpia, corta las setas y resérvalas. Pica el diente de ajo y el perejil a velocidad 4, 10 segundos.

3. Sala y fríe en una sartén los trozos de rape en aceite muy caliente. Retira a un plato sobre papel de cocina.

4. En un poco de este mismo aceite saltea las setas unos segundos, rectifica de sal y pimienta. Reserva.

5. Pica con varios golpes de turbo y por separado (quedan mejor porque a cada una le puedes dar el tamaño que te guste), la cebolla, los ajos tiernos, las zanahorias y el pimiento verde.

6. Pon la mariposa y añade el cubilete de aceite de freír y programa 12 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: 8 minutos, velocidad 1).

7. Agrega el tomate y programa 8 minutos más, a la misma velocidad y temperatura. Al finalizar añade el arroz y cuece 3 minutos, varoma y velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: ayúdate de la espátula para que la verdura no se quede al fondo y a velocidad 1).

8. Incorpora 6 cubiletes del caldo de rape reservado y programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: sin quitar la mariposa y a velocidad 1).

9. Cuando rompa a hervir, por el bocal (sin parar la maquina) añade los trozos de rape con los jugos, junto con los guisantes, las habas, las setas, el ajo y perejil picados, rectifica de sal y pimienta.

10. Si ves que le hace falta más agua, ve añadiendo la que necesite, esto depende del tipo de arroz que utilices, recuerda que es caldoso.

11. Deja reposar en el vaso 3 minutos antes de servir.



 6 Raciones / 60 Minutos / Media

BERENJENAS RELLENAS




Ingredientes

- 6 berenjenas medianas limpias
- 600 gr de carne picada (cerdo y ternera)
- Una cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro.
- 1 cucharada sopera de harina
- 100 gr de aceite
- Sal y pimienta
- 50 ml brandy o coñac
- Queso rallado para gratinar
- Mantequilla

Para salsa de tomate:

- 1 bote de tomate natural triturado
- 1 cebolleta grande en juliana
- 50 gr aceite
- Sal
- Azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Parte las berenjenas por la mitad y con una puntilla vacíalas de su carne sin traspasar su cáscara . Pica la pulpa en trozos pequeños dando varios golpes de turbo. Retira y reserva.

2. Pon en el vaso la cebolleta en cascos junto con el puerro y el ajo y pica con varios golpes de turbo. Añade 1 cubilete de aceite y programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Mientras, dispón en una fuente de horno las cáscaras de berenjenas y hornea, en horno previamente calentado, a 180º, durante 10 minutos. Reserva en la misma fuente.

4. Añade la carne picada al vaso, previamente salpimentada, junto con el sofrito y programa 8 minutos, varoma, velocidad 1.

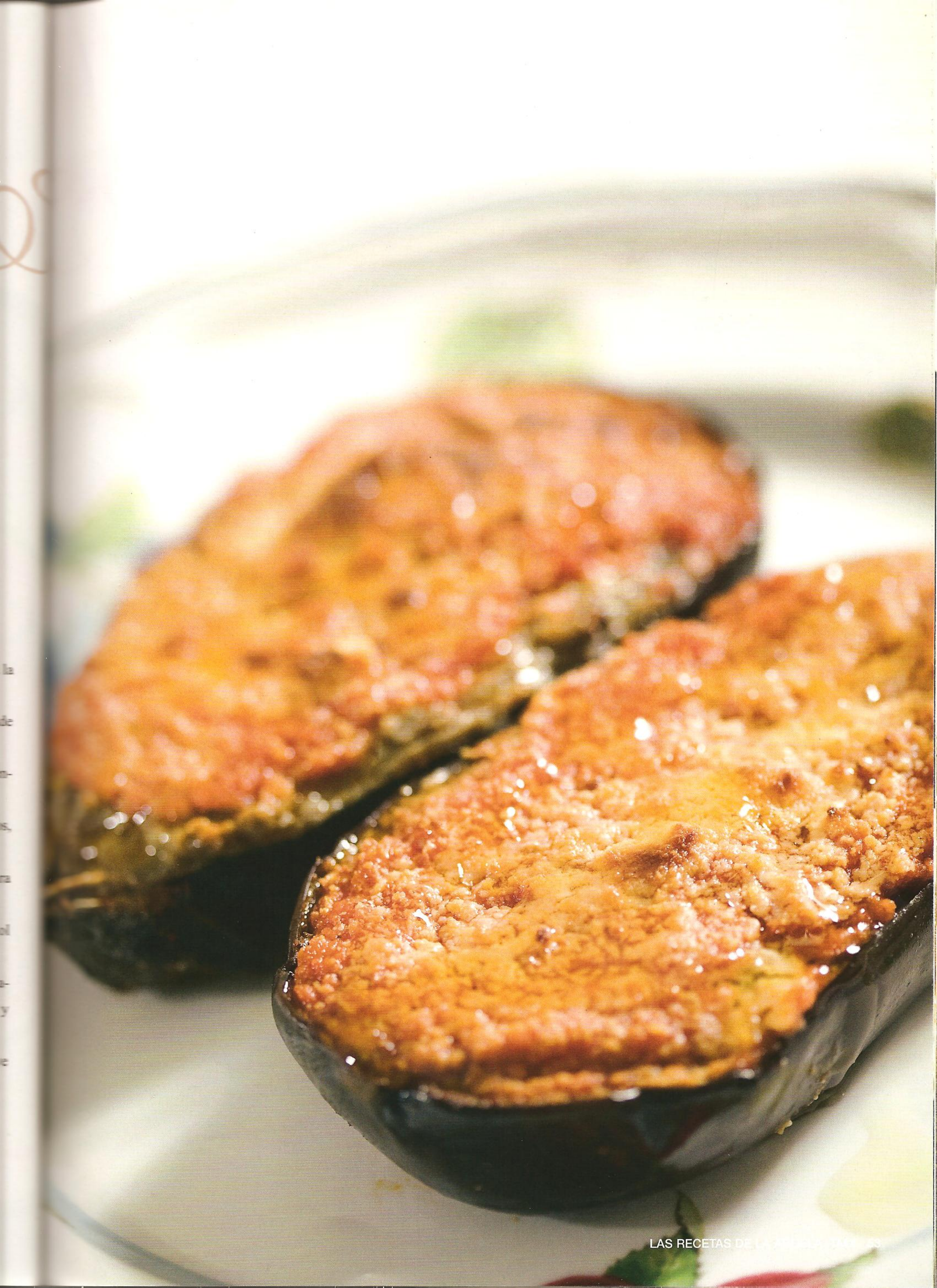
5. Trascurrido el tiempo añade carne de berenjena troceada y programa 8 minutos, a la misma temperatura y velocidad. Con la ayuda de la espátula remueve un par de veces.

6. Vierte el brandy y programa 2 minutos, a la misma temperatura y velocidad, una vez evaporado el alcohol añade la cucharada de harina y espesa otros 3 minutos, a igual temperatura y velocidad. Reserva aparte.

7. Sin lavar el vaso, pica el ajo unos segundos, a velocidad 6, añade el aceite y la cebolleta cortada en juliana y programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añade el tomate, sal y una pizca de azúcar y programa 10 minutos más.

8. Mientras rellena las berenjenas de su carne ya cocinada y una vez termines el sofrito de tomate distribuye sobre las berenjenas, espolvorea con el queso rallado y pon unas pizcas de mantequilla encima del queso.

9. Hornea a 180º, durante 25 minutos, o hasta que el queso coja un bonito color dorado.



SEGUNDOS 6 Raciones / 30 Minutos / Media

PAPILLOTE DE SALMÓN



Ingredientes

- 6 supremas de salmón
- 2 cebolletas en juliana fina
- 1 puerro en juliana fina
- 2 zanahorias en juliana fina
- Sal
- Pimienta
- Vino blanco
- 200 ml de nata
- 125 gr de aceite de oliva
- Papel de aluminio o papel vegetal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica las verduras en juliana fina.
2. Pon en el vaso 1 cubilete de aceite y añade las verduras, programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, giro a la izquierda (en TM21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1). Reserva aparte.
3. Pon a hervir medio litro de agua en el vaso, 5 minutos, varoma, velocidad 1.
4. Mientras salpimienta las supremas de salmón. Prepara 6 trozos grandes de papel de aluminio, sirve las verduras pochadas en forma de cama, en cada uno de ellos y encima dispón una suprema de salmón, rocía con un poco de aceite y vino blanco. Cierra bien los paquetes con varios dobleces, para que no salga nada de su vapor.
5. Reparte en el recipiente Varoma, puedes utilizar su bandeja intermedia para que no queden aplastados, o si son muy grandes hacerlos en varias tandas. Sitúa sobre el vaso y cuece de 8 a 10 minutos (dependiendo del grosor del salmón), temperatura varoma, velocidad 2. Cuando veas que se inflan quiere decir que ya están.
6. Cuando finalice, desecha el agua del vaso y recupera los jugos de los papillotes, escurriéndolos en el vaso con sumo cuidado y deja las supremas repartidas en sus platos.
7. Añade nata al jugo del salmón, rectifica de sal y pimienta, añade un poco más de vino blanco y programa 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). debe quedar algo densa. Salsea las supremas de salmón y sirve caliente.



 6 Raciones / 100 Minutos / Media

FARCELLETS DE COL CON BUTIFARRA NEGRA

Ingredientes

- 12 hojas grandes de col
- 200 gr de butifarra negra
- 250 gr de calabacín
- 12 langostinos
- 1 manojo de ajos tiernos, limpios
- 4 dientes de ajo
- 3 tomates maduros rallados
- Harina
- 1 cubilete y medio de aceite
- Aceite para freír
- 250 ml de vino blanco (2 cubiletes y medio)
- Litro de agua
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon 1 litro de agua en el vaso y programa 9 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa a hervir pon el recipiente Varoma con las hojas de col limpias y sin el tallo duro sobre el vaso. Programa 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Reserva.

2. Pica 2 ajos junto con el calabacín en cascos, los ajos tiernos y un poquito de sal, a velocidad progresiva 5-7-9, durante 10 segundos. Añade sólo un cubilete de aceite y sofríe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Durante este tiempo pela los langostinos en crudo y reserva las cabezas y las cáscaras. Quita la piel a la butifarra.

4. Añade la butifarra al vaso y programa 20 segundos, velocidad 3. Incorpora los langostinos y cocina 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: pon la mariposa antes de añadir los langostinos y a velocidad 1).

5. Extiende las hojas de col y pon en cada una un poco de relleno con un langostino, haz un paquete pasa por harina y huevo. Fríe los paquetes a fuego suave, dorando por todos lados. Reserva en caliente.

6. Pica los 2 ajos restantes a velocidad 6, durante 10 segundos. Añade el resto del aceite, junto con las cabezas y piel de los langostinos. Programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añade el tomate y programa 10 minutos, misma velocidad y temperatura.

7. Incorpora el vino blanco y programa 10 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.

8. Comprueba de sal y tritura a velocidad 4-5, durante 1 minuto. Cuela y sirve acompañando los paquetes de col con butifarra.



SEGUNDOS 6 Raciones / 30 Minutos / Media

BACALLA CON ALIOLI



Ingredientes

- 6 lomos de bacalao desalado
- 2 patatas grandes
- 1 huevo y una yema
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Vino blanco
- 350 gr de aceite
- Harina

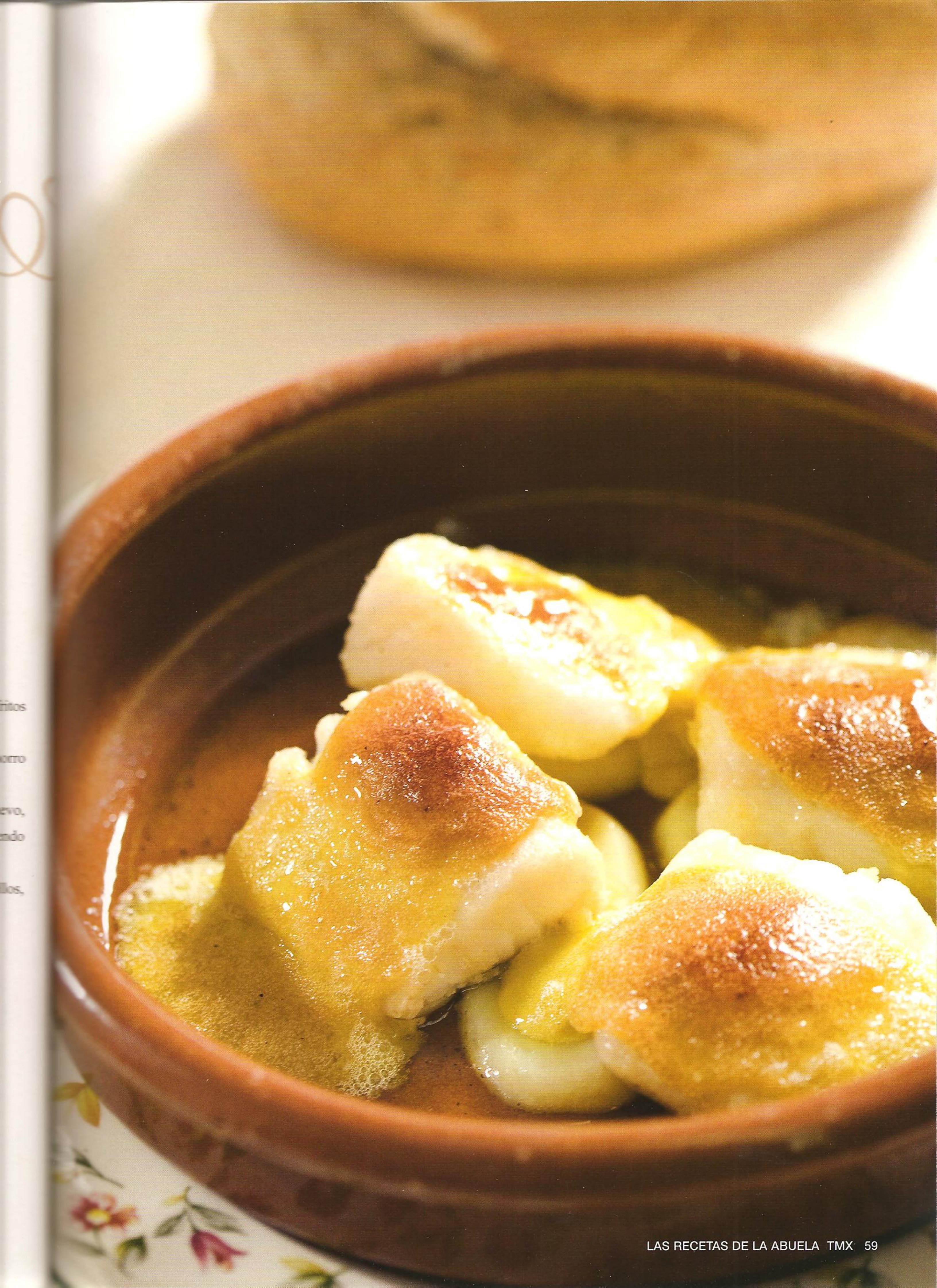
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pasa los lomos de bacalao por harina elimina su exceso y fríe en abundante aceite de oliva. Una vez fritos ponlos sobre papel absorbente. Reserva.

2. Pela y corta la patatas en láminas panaderas y sitúalas en la bandeja de horno con sal, pimienta, un chorro de vino blanco y un chorreón de aceite. Introduce al horno precalentado a 200º, durante 15 minutos.

3. Pica el ajo a velocidad 6, durante 10 segundos, baja con la espátula de as paredes del vaso, añade el huevo, la yema, sala y mezcla unos segundos, a velocidad 4. Con la máquina en marcha a velocidad 4 ve añadiendo el aceite en hilo hasta montar el alioli.

4. Saca las patatas del horno y sobre estas pon los lomos de bacalao y reparte alioli por cada lomo de ellos, gratina en el horno a 180º hasta que coja un bonito color dorado.



 6 Raciones / 35 Minutos / Media

ROSELLATS



Ingredientes

- 125 gr de aceite de oliva
- 250 gr de gambas
- 200 gr de chipirones
- Media cebolla
- 150 gr de tomate rallado
- 2 dientes de ajo
- Un litro de caldo de pescado (aproximadamente)
- 500 gr fideo fino del nº 2
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la cebolla y el ajo con varios golpes de turbo debe quedar muy fino. Reserva.
2. Pon en el vaso medio cubilete de aceite junto con los chipirones y saltea 5 minutos temperatura varoma, velocidad cuchara, giro izquierda (en TM21 pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1). Cuela y vuelve a poner en el vaso los chipirones.
3. Añade la cebolla reservada y el ajo, con medio cubilete de aceite y programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, giro izquierda (en TM21 sin quitar la mariposa y a velocidad 1). Pasado el tiempo incorpora el tomate rallado junto con el pimentón y programa 8 minutos más, a igual temperatura y velocidad. Reserva.
4. En una paella con un poco de aceite dora los fideos un par de minutos y añade el preparado del paso anterior, le damos unas vueltas y añadimos las gambas. Incorpora en caldo de pescado caliente según necesidad de líquido, junto una hebras de azafrán, comprueba de sal y cuece a fuego medio unos 6 minutos.
5. Se puede acompañar de salsa allioli.



6 Raciones / 30 Minutos / Media

ALBONDIGAS CON SALSA DE ALMENDRAS



Ingredientes

- 600 gr de carne picada (cerdo y ternera)
- 1 rebanada de pan asentado
- 1 huevo
- Perejil picado
- Un diente de ajo
- Sal y pimienta
- Un poco de leche
- Harina para envolver las albóndigas
- Aceite para freír
- Arroz hervido para acompañar

Para la salsa:

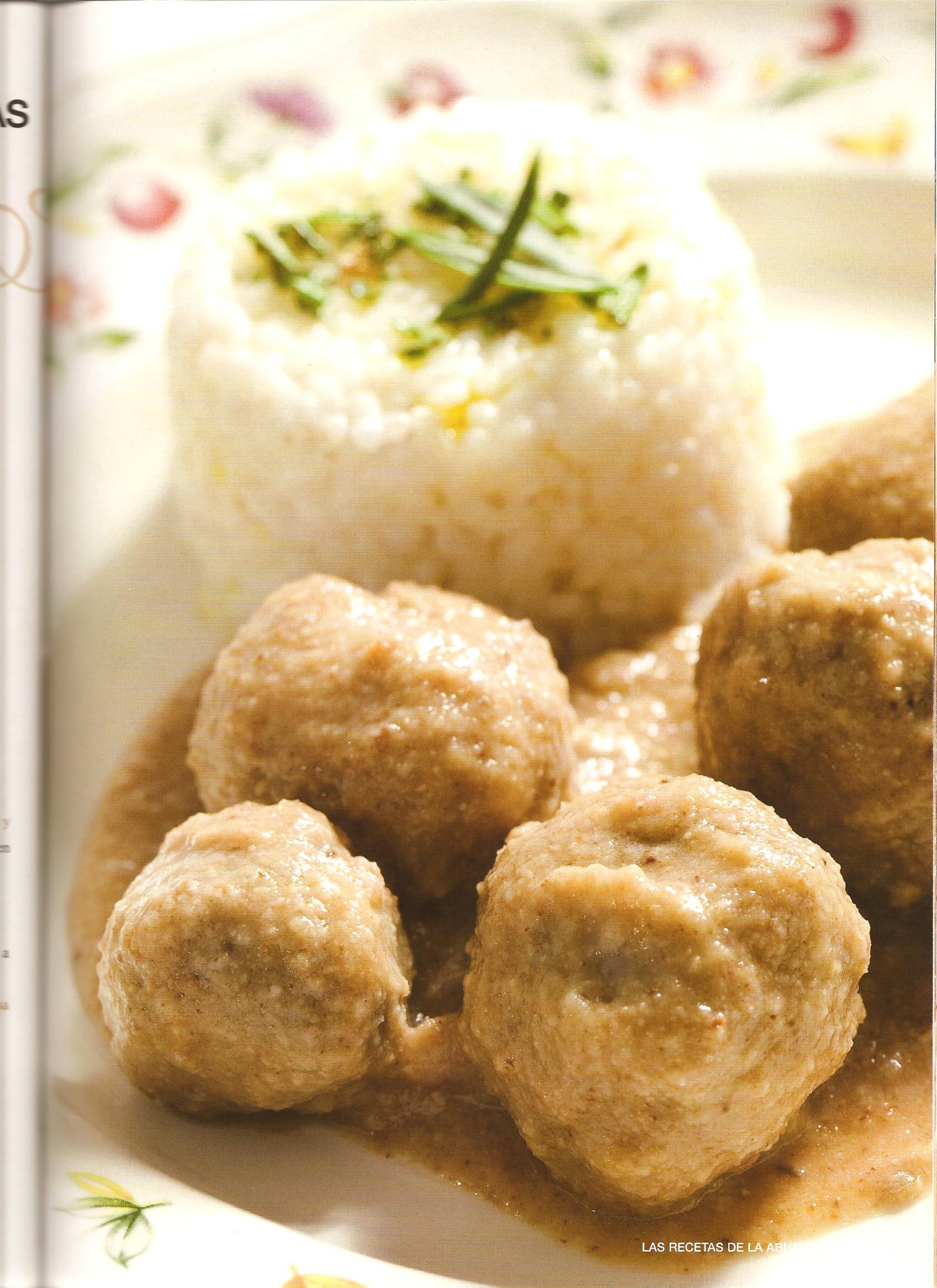
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan asentado
- Vinagre al gusto
- 450 ml de agua
- Sal
- 75 gr de almendras

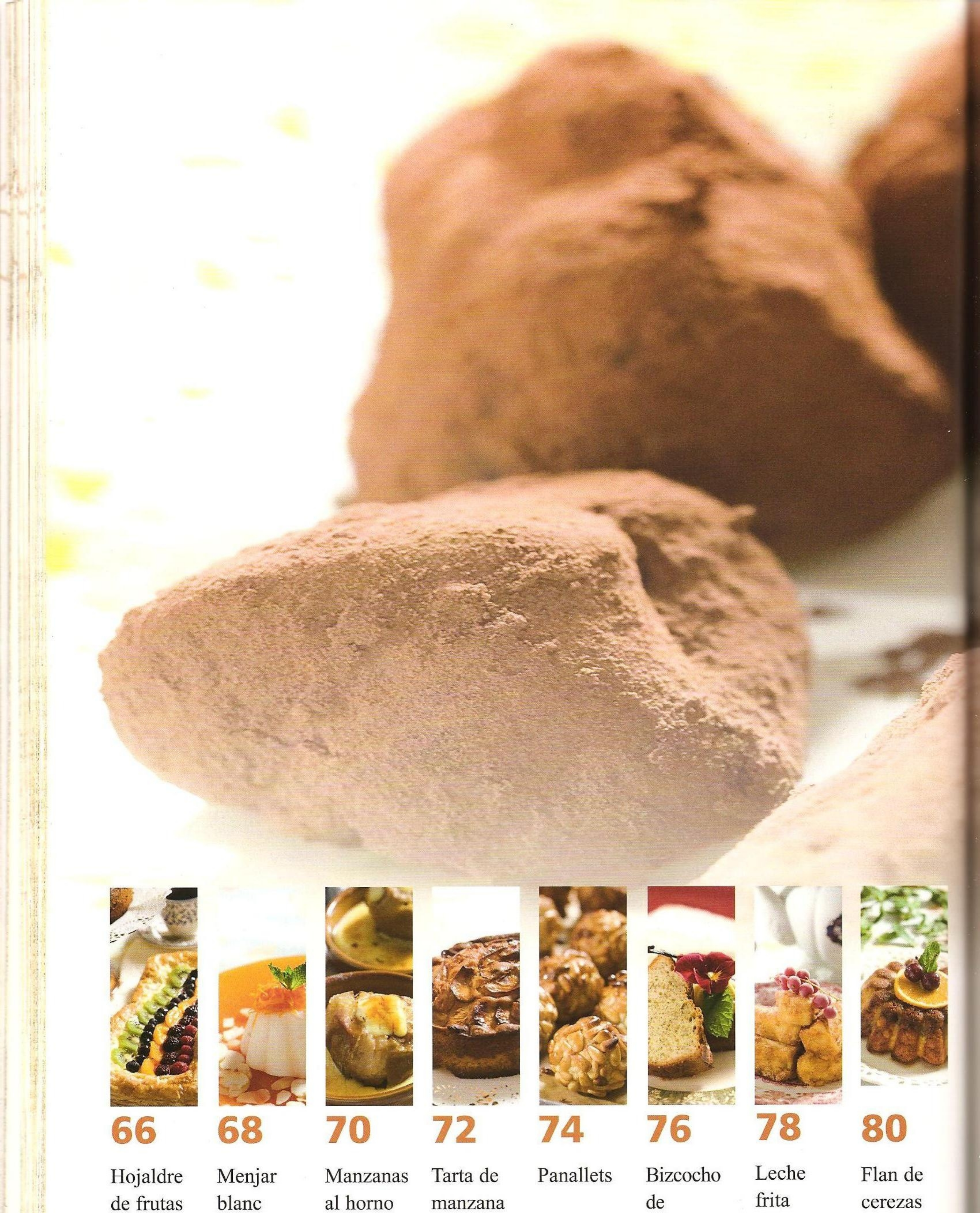
Preparación TM31 y (TM21)

1. Remoja en un bol la rebanada de pan con un poco de leche y reserva.
2. Pica el ajo muy fino junto con el perejil con varios golpes de turbo.
3. Añade la carne, con el huevo, pan ya escurrido, sal y pimienta, a velocidad 3-4 (en TM21: velocidad 2 y medio) ayúdate con la espátula hasta que quede homogéneo. Forma albóndigas, pásalas por harina y fríe en aceite. Reserva.

Para la salsa:

4. Fríe el pan y retira a un plato sobre papel de cocina.
5. Pon todos los ingredientes en el vaso, menos el agua y añade un poco de sal y vinagre al gusto. Tritura a velocidad progresiva 3-5-7, durante 1 minuto.
6. Añade el agua y programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (en TM21: coloca la mariposa sobre las cuchillas antes de añadir el agua). Rectifica de sal y vinagre si fuera necesario.
7. Vuelca la salsa en una cazuela y ponla al fuego, añade las albóndigas y cocina unos 10-15 minutos.







POSTRES

6 Raciones / 35 Minutos más el tiempo de infusión y refrigeración / Media

HOJALDRE DE FRUTAS CON CREMA



Ingredientes

- 1 láminas de hojaldre
- 100 gr de fresas
- 100 gr de moras
- 1 kiwi
- Los gajos de una naranja
- 1 cucharada de mermelada albaricoque

Para la crema pastelera:

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 125 gr de azúcar
- Ralladura de cáscara de una naranja
- 1 palo de canela
- 1 vaina de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 40 gr de maicena

Preparación TM31 y (TM21)

1. Coloca la mariposa sobre las cuchillas y pon todos los ingredientes de la crema pastelera, menos la canela y la vainilla, mezcla 10 segundos, a velocidad 3.

2. Añade la canela, la vainilla abierta y programa 9 minutos, a 100º, velocidad 2, retira la vainilla y la rama de canela y deja que enfríe.

3. Extiende la pasta de hojaldre con un rodillo de forma rectangular y cuadra con un cuchillo bien afilado en la bandeja de horno, forrada de papel encerado. Pincha con un tenedor para que al hornearlo no haga burbujas.

4. Corta otro trozo de papel de horno de forma rectangular, pero algo más pequeño que la del tamaño del hojaldre y cúbrelo. Reparte sobre el papel garbanzos o alubias, para que no suba. Hornea durante 20 minutos, debe quedar con un bonito color dorado. Deja enfriar.

5. Elimina el papel de arriba con las legumbres y extiende la crema por el centro del hojaldre y decora la crema con la fruta.

6. Disuelve una cucharada de mermelada con un poco de agua y pinta todo el hojaldre para darle brillo. Reserva en el frigorífico como mínimo 1 hora antes de servir.



POSTRES **6 Raciones / 40 Minutos / Sencilla**

MANJAR BLANCO



Ingredientes

- 200 gr de almendras crudas
- 100 gr de fécula de maíz
- 200 gr de azúcar
- 1 palo de canela
- La piel de 1 limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 litro de agua
- La piel de naranja cortada fina en bastoncillos (juliana)
- Mermelada de naranja amarga

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso el agua junto con el azúcar, la canela y la piel de limón y calienta 5 minutos, a 50º, velocidad 2. reserva en un bol el resultado y en deja infusionar durante 15 minutos.

2. Pica las almendras a velocidad progresiva 5-7-9, durante 15 segundos, deben quedar muy finas.

3. Cuela la infusión y añade a las almendras trituradas, deja reposar una noche.

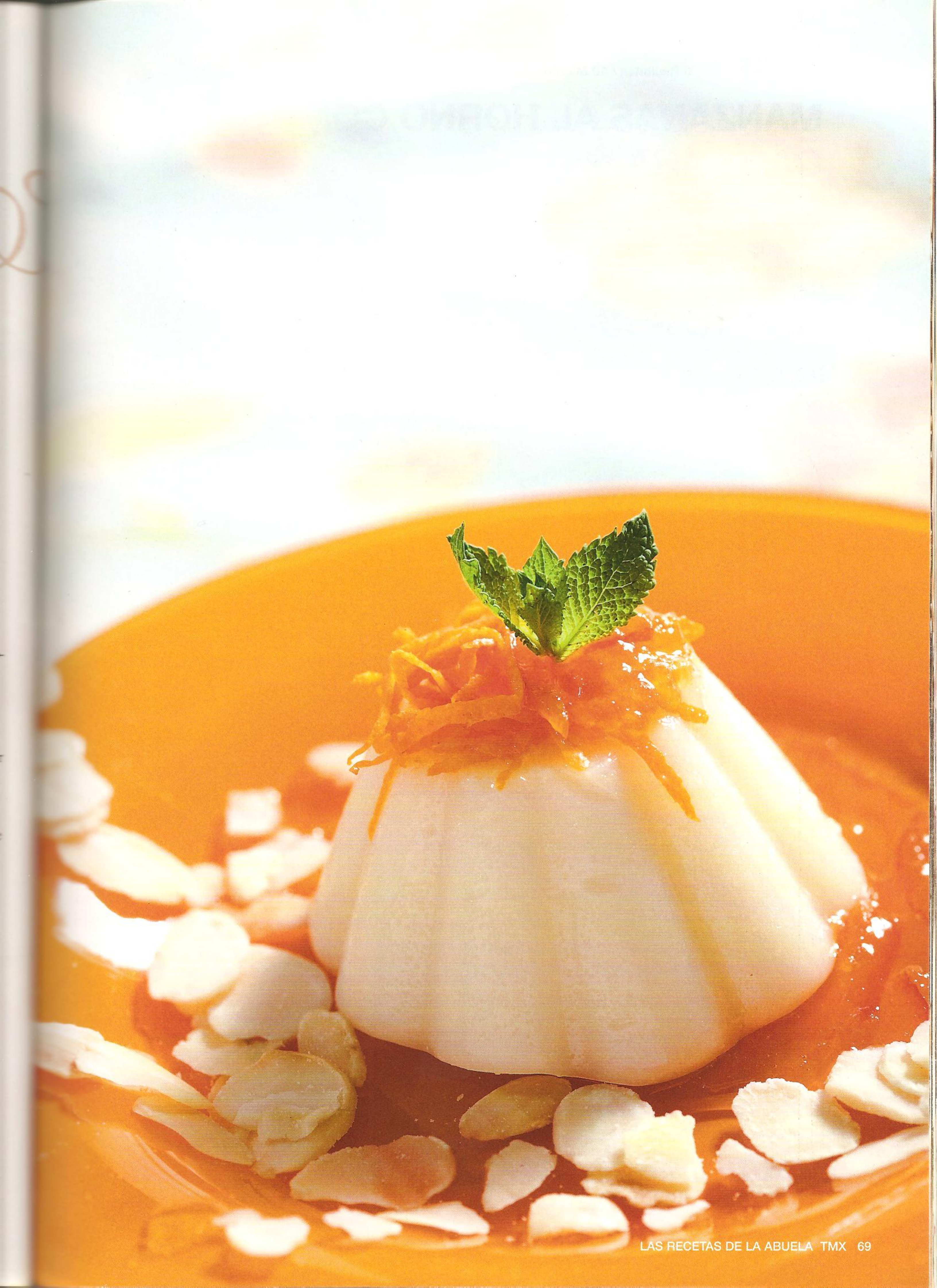
4. Transcurrida la noche, cuela de nuevo el líquido y exprime bien la almendra (presionando) para obtener un líquido blanco y opaco.

5. Disuelve la fécula en poco del líquido anterior y añade una pizca de sal.

6. Pon la mariposa sobre las cuchillas, vierte la totalidad del líquido junto con la fécula ya disuelta y cuece 10 minutos, velocidad 1, temperatura varoma. Tiene que quedar una crema espesa.

7. Una vez obtenida la consistencia deseada vierte en cuencos individuales, deja templar y guarda en la nevera.

8. Este postre se sirve frío, decorado con la juliana de naranja y un poco de mermelada amarga de naranja.



6 Raciones / 50 Minutos / Media

MANZANAS AL HORNO CON CREMA CATALANA

Ingredientes

- 6 manzanas
- 6 nueces de mantequilla
- Azúcar
- Una copa de Moscatel
- Caramelo líquido

Para la crema catalana:

- 1 litro de leche
- 200 gr de azúcar
- 25 gr de fécula de maíz
- 7 yemas de huevo
- Piel de medio limón sin la parte blanca
- Una rama de canela

Preparación TM31 y (TM21)

1. Quita con vaciador el corazón de las manzanas, ponlas en una fuente de horno rellena el corazón con azúcar y sobre esta un chorrito de moscatel. Hornea a 170º durante 30 minutos, en función del horno. Reserva en cuencos individuales.

Para la crema catalana:

2. Bate las yemas junto con la fécula de maíz en un poco de leche a 10 segundos, a velocidad 4, procura que no queden grumos, reserva aparte.

3. Pon la mariposa y añade el resto de la leche, el azúcar, la canela y la cáscara de limón, programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

4. Añade las yemas disueltas poco a poco por el bocal con la máquina a velocidad 1, y luego programa 5 minutos, a 90º, velocidad 1.

5. Rellena las manzanas templadas con la crema catalana y pon un poco más alrededor de cada una. Deja enfriar. Pon sobre estas un poco de azúcar y quema con una pala, soplete, o gratina unos segundos con el grill en el horno para que se dore la parte superior.



6 Raciones / 70 Minutos / Media

TARTA DE MANZANA





Ingredientes

- 200 gr de harina
- 200 gr de mantequilla en pomada
- 200 gr de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 manzanas
- 2 cucharadas de brandy
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las manzanas, cortarlas en cuartos y retirar el corazón. Cortar los cuartos en láminas finas y rocía con un chorrito de brandy. Reserva.

2. Separa las yemas y las claras. Pon en el vaso las yemas junto con el azúcar y programa 1 minuto, velocidad 3. Añade la mantequilla en pomada y programa 1 minuto, velocidad 3, incorpora la harina tamizada con la levadura y programa 2 minutos, velocidad 4. Reserva en un bol.

3. Pon las claras en el vaso con una pizca de sal y con la mariposa puesta, monta 4 minutos, velocidad 4 (en TM21: velocidad 3 y medio)

4. Mezcla una tercera parte de las clara a punto de nieve al bol, con el resultado del paso 2, con cuidado que no bajen y luego el resto y con la ayuda de la espátula.

5. Unta con mantequilla un molde desmontable de 24 cm aproximadamente. Extiende la mitad de la mezcla y pon la mitad de las manzana encima, luego vierte el resto de la mezcla y con el resto de las manzanas ponlas de forma decorativa.

6. Introduce en el horno precalentado a 180º, durante 50 minutos, debe tener un bonito color dorado.



 6 Raciones / 35 Minutos / Media

PANELLETS



Ingredientes

- 500 gr de azúcar
- 500 gr de almendra picada
- 2 huevos
- 500 gr de patatas cocidas
- 1 cubilete de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura el azúcar en el vaso programando 40 segundos, a velocidad progresiva 3-5-7, con el cubilete puesto.
2. Añade la almendra y tritura también a velocidad progresiva 3-5-7, durante 1 minuto. Debe quedar en polvo.
3. Vierte un cubilete de agua y trabaja a velocidad espiga, 1 minuto. Retira del vaso y trabaja con las manos, debe quedar mazapán. Reserva en frío.
4. Pon las patatas cocidas peladas, frías y sin nada de agua en el vaso, tritura a velocidad 3, durante 1 minuto.
5. Añade un huevo y el mazapán, y amasa a velocidad espiga, 1 minuto. Trabaja con las manos hasta que quede una masa manejable.
6. Haz una tira larga y homogénea y divide en porciones iguales dándoles forma de bolas. Píntalas con huevo y decora con piñones.
7. Hornea a 200º hasta que cojan un bonito color dorado.



6 Raciones / 60 Minutos / Sencilla

BIZCOCHO DE HIERBABUENA



Ingredientes

- 4 huevos
- 200 gr de mantequilla en pomada
- 200 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- Ralladura de un limón
- 1 ramillete de hierbabuena
- 10 gr de levadura química
- 10 gr de vainilla

Preparación TM31 y (TM21)

1. Deshoja el ramillete de hierbabuena desechando los tallos. Pon una cacerola con 1 litro de agua al fuego. Cuando rompa a hervir, sumerge las hojas de hierbabuena 10 segundos para escaldarlas. Escurre el agua y enfría debajo del grifo. Reserva bien escurrido.

2. Pon todos los ingredientes y la hierbabuena escaldada en el vaso. Mezcla 10 segundos, a velocidad 6.

3. Vierte el batido en un molde de bizcocho untado de aceite y enharinado. Hornea 50 minutos, a 180º en horno precalentado.

4. Comprueba la cocción y deja enfriar. Desmolda y corta unas rodajas. Sirve en un plato llano acompañado de una bola de helado de vainilla y una ramita de hierbabuena.



POSTRES 6 Raciones / 7 Minutos / Sencilla

LECHE FRITA



Ingredientes

- 500 ml de leche
- 100 gr de harina
- 100 gr de azúcar
- La piel de un limón sin la parte blanca
- 1 huevo
- Harina para rebozar
- Canela en polvo
- Azúcar glas
- Aceite de girasol para freír

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso la leche, tres cucharadas de azúcar, la cáscara de limón y la harina, programa 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Debe quedar una crema espesa tipo bechamel.

2. Retira la cáscara de limón y extiende sobre una fuente plana a un grosor de 3 o 4 cm, deja que enfríe.

3. Una vez fría, corta la crema en cuadrados o rectángulos, pásalos por harina y huevo, y fríe en abundante aceite. Luego pasa a una fuente con azúcar glas y canela molida. Rebózalos bien, los puedes servir fríos o calientes.

En casa de mi abuela, mis tíos los solteros, más pequeños que mi madre, no esperaban a que la abuela las friera, rebozada ya sólida y fría, y se daban paseos continuamente a la cocina a tomar cucharadas de la fuente. Mi abuela estaba "convencida" de que al enfriarse "encogía" la crema y por eso salían luego tan pocas, por eso siempre tenía que hacer más cantidad.



6 Raciones / 95 Minutos / Media

FLAN DE CEREZAS DE LA TIA ASCENSIÓN



Ingredientes

- 100 gr de cerezas sin hueso
- 100 gr de azúcar
- Una cucharada de mantequilla
- 200 gr de miga de pan asentado
- Una pizca de sal
- Caramelo líquido
- 3 huevos
- Leche
- Coñac

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon litro y medio de agua en el vaso y calienta 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
2. Prepara un molde de aluminio con las cerezas, el azúcar y la mantequilla. Sitúalo dentro del recipiente Varoma y cuece 60 minutos, varoma, velocidad 1. Reserva.
3. Mientras en un bol remoja la miga de pan con leche y una pizca de sal.
4. Carameliza una flanera con el caramelo liquido.
5. Bate los huevos, 20 segundos, a velocidad 3 (en TM21: velocidad 2). Escurre la miga de pan y une con el huevo 10 segundos a velocidad 3 (en TM21: velocidad 2) y al final ayudándote de la espátula mezcla con cuidado las cerezas. Vierte en la flanera.
6. Cuece en el horno precalentado, durante 30 minutos, comprueba que está cocido con una puntilla, debe salir seca al pinchar el flan.
7. Dispón sobre un plato o fuente, rocía con coñac (opcionalmente) y sirve.



 6 Raciones / 25 Minutos / Media

LIONESAS CON CREMA Y CHOCOLATE





Ingredientes

- 250 ml de agua
- Media cucharadita de sal
- 15 gr de azúcar glasé
- 80 gr de mantequilla en pomada
- 170 gr de harina
- 4 huevos
- Azúcar glasé
- Crema pastelera (ver receta de "Hojaldre de frutas con crema")
- Trufa

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso el agua, sal, azúcar y mantequilla, programa 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
2. Cuando rompa a hervir añade la harina y programa 15 segundos, velocidad 4 y luego 5 minutos, 100º, velocidad 3, debe despegarse de las paredes. Deja templar unos minutos.
3. Programa a velocidad 3 sin temperatura, ni tiempo y por el bocal ve añadiendo los huevos uno a uno, no pongas el siguiente hasta que el anterior este integrado y quede como una pasta.
4. Dispón en una bandeja untada con mantequilla porciones con la ayuda de una cuchara sopera, o una manga pastelera.
5. Hornea a 190º observando que la pasta esté crecida y dorada. Una vez horneados deja enfriar.
6. Corta cada uno en horizontal y rellena con crema o trufa, y espolvorea con azúcar glas.



4 Raciones / 30 Minutos / Media

BRAZO DE GITANO CON TRUFA





Ingredientes

- 250 gr de azúcar glas
- 100 gr de harina
- 10 gr de levadura
- 75 gr de cobertura de chocolate al 70%
- 50 gr de mantequilla
- 3 huevos
- 300 ml de nata para montar
- Papel vegetal
- Cacao en polvo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Separa las yemas y las claras y pon el en vaso sólo las claras con una pizca de sal y programa con la mariposa puesta, 3 minutos, 37º, velocidad 4 (en TM21: 40º, velocidad 3 y medio). Reserva en un bol y retira la mariposa.

2. Pon en el vaso los 150 gr de azúcar glas, las yemas de huevo, la harina y la levadura, programa 1 minuto, velocidad 3. Incorpora las claras a punto de nieve poco a poco y mezcla con la espátula, con movimientos suaves de abajo hacia arriba hasta unificarlo todo.

3. En una bandeja de horno untada con mantequilla añade la masa y hornea a 180º, durante 10 o 15 minutos.

4. Pon 200 ml de nata bien fría en el vaso (si el vaso está muy frío mejor) con la mariposa y programa 20 segundos, a velocidad 3. Reserva en un bol

5. Vierte el resto de la nata, el chocolate troceado y programa a 60º, durante 5 minutos, velocidad 2. Añade el chocolate deshecho y tibio a la nata y mezcla bien.

6. En un papel vegetal con azúcar glas pon la masa horneada y sobre esta distribuye la trufa. Enrolla la pasta con la ayuda del papel y decora con azúcar glas y cacao en polvo.



6 Raciones / 10 Minutos / Media

TRUFAS DE CHOCOLATE Y NARANJA



Ingredientes

- 300 gr de cobertura de chocolate al 70%
- 200 gr de chocolate con leche
- 200 gr de nata liquida
- 50 gr de corteza de naranja confitada
- Un chorrito de licor de naranja.
- Cacao amargo en polvo para rebozar la trufas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica la corteza de naranja con un chorrito de licor de naranja en el vaso. 30 segundos, a velocidad 3. debe quedar muy picada. Reserva.

2. Calienta la nata, con la mariposa en el vaso, 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Añade los chocolates en trozos junto con la naranja del paso 1 y programa 5 minutos, velocidad 2 debe quedar una crema lisa. Reserva en un bol en el frigorífico durante unas horas.

4. Una vez la masa fría y endurecida, coge con la ayuda de una cuchara de café, porciones de trufa y le da forma, rebozamos en cacao en polvo amargo. Dejamos reposar una hora en el frigorífico como mínimo y sirve.



8 Raciones / 25 Minutos / Sencilla

PAPARAJOTES





Ingredientes

- 100 gr de harina
- 2 cubiletes de agua
- 1 cucharadita de canela
- Aceite
- 100 gr de azúcar
- 4 huevos
- 1vaso de leche
- Ralladura de un limón
- 30 o 40 hojas de limonero de las más tiernas
- Azúcar glas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Separa las claras de las yemas. Pon en el vaso las claras con una pizca de sal y programa 8 minutos, velocidad 4. Reserva.

2. Vierte la leche en el vaso y calienta 8 minutos, a 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Reserva hasta que enfríe.

3. Sitúa la mariposa sobre las cuchillas y pon en el vaso la leche, agua, el azúcar y las yemas de huevo, programa 1 minuto, velocidad 3 y programa 4 minutos, misma velocidad sin temperatura. Añade la harina poco a poco por el bocal junto con la ralladura de limón y la canela.

4. Incorpora la mezcla anterior a las claras poco a poco para que no bajen y deja reposar una hora tapada con papel film.

5. Moja las hojas limpias de limonero en la masa y fríelas en abundante aceite deben quedar doradas. Ponlas sobre papel absorbente y espolvorea con azúcar. A la hora de comer solo debes comer el rebozado dejando la hoja de limonero.



POSTRES 6 Raciones / 40 Minutos / Media

PERAS AL VAPOR DE MENTA



Ingredientes

- 6 peras
- 2 palos de canela
- 1 manojo de menta
- 250 gr de azúcar
- Una vaina de vainilla
- El zumo de 2 limones

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso, la vainilla, el azúcar y la menta (reserva unas hojas para decorar) cubre con 500 gr de agua, programa 8 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: a velocidad 1).

2. Cuando empiece a hervir, sitúa el recipiente Varoma con las peras dentro, peladas sin quitarles el rabo y con un poco de zumo de limón. Pon sobre el vaso y cuece 25 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1), hasta que estén tiernas.

3. Retira el recipiente Varoma y deja reducir el agua durante 5 minutos más, a temperatura varoma, hasta que se forme un jarabe.

4. Sirve las peras frías con el jarabe caliente y decora con unas hojas de menta.



6 Raciones / 35 Minutos / Media

MELOCOTÓN AL VINO TINTO





Ingredientes

- 2 melocotones blancos
- 1 litro de vino tinto de calidad
- 200 gr de azúcar
- 6 clavos de olor
- 1 rama de canela
- Corteza de medio limón
- 20 gr de mantequilla

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon en el vaso la mariposa y vierte dentro el vino tinto junto con la canela, el clavo, la corteza de limón y el azúcar, programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin el cubilete.

2. Pela los melocotones, corta en gajos e incorpóralos al vaso, programa 20 minutos, a 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: a velocidad 1). Comprueba que el melocotón este tierno. Reserva.

3. Para la salsa pon el vaso la mantequilla y un cubilete y medio del vino templado, programa 1 minuto, velocidad 2. Salsea los melocotones y sirve frío.



 6 Raciones / 35 Minutos + tiempo de maceración / Media

BUÑUELOS DE MANZANA



Ingredientes

- 3 manzanas reineta o cualquier otra variedad
- 200 gr de harina
- 2 huevos
- 1 cubilete de azúcar
- 150 ml de cerveza
- 1 copa de aguardiente de manzana
- Sal
- Aceite de girasol

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las manzanas y elimina el corazón con un vaciador. Corta en rodajas de medio centímetro aproximadamente, ponlas en una fuente, espolvorea con parte del azúcar y rocía con el aguardiente. Macera una hora mínimo.

2. Separa las yemas de las clara y pon en el vaso las 2 yemas junto con la cerveza, la harina, la sal y mezcla durante 30 segundos, a velocidad 2. Reserva en un bol.

3. Limpia y seca el vaso, con la mariposa sobre las cuchillas, añade la claras con una pizca de sal y programa 3 minutos, 37º, velocidad 4 (en TM21: 40º velocidad 3 y medio).

4. En el bol que hemos reservado del paso 2, une con ayuda de la espátula con cuidado la claras montadas. Pasa las manzanas por esta mezcla y fríe. Coloca sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite y espolvorea con el azúcar restante.

